

Charnu



LE PETIT BALLON

BIO

Château Les Bugadelles Cuvée Sandokhan 2016

AOP LA CLAPE

Château Les Bugadelles Cuvée Sandokhan 2016

BIO

AOP LA CLAPE

Charnu

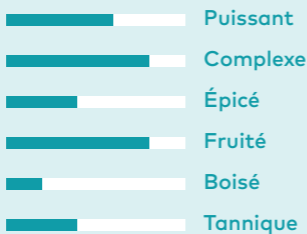


SERVICE

17°C

CARAFAGE

1h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Une toile de maître, en bio!

Tout est réuni pour nous offrir un superbe vin. Le domaine se situe au cœur d'une garrigue foisonnante avec un terroir à dominante calcaire, avec des variantes de grès, d'argiles rouges, de marnes et de schistes. Le climat est méditerranéen, ensoleillé, avec influence maritime. Syrah pour la fraîcheur, grenache pour le fruité et carignan pour le caractère. Bref, un vrai nectar sur La Clape.

Château Les Bugadelles

Abandonnée jusqu'en 2005, cette propriété viticole de 400 hectares connaît un second souffle lorsque la famille Albert en devient propriétaire. Située au cœur du massif de la Clape, dans le Languedoc, la famille Albert décide de planter de la vigne. Rapidement, la viticulture bio est mise en place afin de préserver au mieux ce terroir riche. Pénétrer au sein du domaine, c'est côtoyer des vignes, mais aussi une multitude d'arbres fruitiers, d'oliviers et de chênes truffiers. Un domaine 100% nature!



Languedoc 11560 Fleury d'Aude

PRIX ABONNÉ **15,90€** PRIX CONSTATÉ **19,90€**



-  **SERVICE** ~~~~~ 17°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ 1 heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2028
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Magret de canard
aux cerises

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Viandes rouges grillées ou rôties, travers de porc à la moutarde, magret de canard aux cerises, steak au poivre



FROMAGES

Camembert, Brie, Coulommiers, Pont-l'Évêque







POISSONS






PLATS VÉGÉTARIENS

Fricassée de cèpes et de girolles

Détails

-  **CÉPAGE(S)**
Syrah, grenache, carignan
-  **À DÉGUSTER AVANT**
2028
-  **CULTURE**
Biologique
-  **ALCOOL**
14%
- CONTENANCE**
750 ml

Dégustation

-  **ŒIL**
Vin à la robe rubis avec des nuances aubergine et violettes allant vers un ton mauve d'évolution.
-  **NEZ**
Le nez est déjà complexe avec des arômes de cuir, de poudre à fusil, de café, de cerise, de pruneau.
-  **BOUCHE**
Charnu en attaque, il prend du relief et du caractère en finale. Les tanins sont croquants et épicés.


Prix imbattable
pour les abonnés


Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles


Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_BA1_AVR19_SAN